

Continental[®] *Platinum*

DEEP FRYER INSTRUCTION MANUAL



MODEL:
CP43219

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions before using.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs. The lid handle may get hot while cooking, use of an oven mitt while handling is advised.
3. To protect against electrical shock, do not immerse cord, plug, or cooking unit in water or other liquids. CAUTION: Never submerge the heating unit in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow unit to cool before putting on or taking off parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner.
7. The use of accessory attachments not recommended may cause fire, electrical shock or injury.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch heated surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids. Always use hot pads when moving.
12. Do not use appliance for other than intended use.

POLARIZED PLUG

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician.

Do not attempt to modify the plug in any way. If the plug fits loosely into the AC outlet or if the AC outlet feels warm do not use that outlet.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

This appliance is for **HOUSEHOLD USE ONLY**. No user-serviceable parts inside. Power Unit never needs lubrication. Do not attempt to service this product. Do not immerse base in water or other liquid. A short power supply cord is provided to reduce the hazards resulting from entanglement or tripping over a longer cord. **AN EXTENSION CORD MAY BE USED WITH CARE; HOWEVER, THE MARKED ELECTRICAL RATING SHOULD BE AT LEAST AS GREAT AS THE ELECTRICAL RATING OF THE Slow Cooker.** The extension cord should not be allowed to drape over the counter or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over.

NOTE: During initial use of this appliance, some slight smoke and/or odor may be detected. This is normal with many heating appliances and will not recur after a few uses.

This product is only for family use.

Please read these instructions carefully to get the best results from your appliance. Before connecting the appliance, please check if the voltage indicated on the bottom of the appliance is in accordance with the main voltage in your home. Please locate the appliance and plug accessible to the power socket.

Warning: This appliance must be earthed.

Keep the appliance away from children.

The socket used should be in accordance with the plug of the appliance.

Make sure that the temperature controller is on the position of "off" before plugging. After plugging into the power socket, the indicator "POWER" comes on, showing the appliance is powered. When only the indicator "POWER" comes on, the appliance is not heated. If the using temperature exceeds rated temperature after use, the indicator "POWER" still works and at this time, the appliance maybe very hot.

- Do not heat without food inside.
- Do not open the lid when frying.
- The surface is hot when frying. Never touch the fryer before it's cooled to avoid scald.
- Before first use, please check carefully if all the parts of the appliance are in good condition. If not, please contact the supplier or manufacturer. Never use this appliance if it is not in good condition.

Using your fryer

1. Introducing the oil or fat

- Open the top lid.
- Lift the basket using the handle.
- Place approximately 1.1 liters of oil or 0.7 kg of hard fat into the fryer body (the level must always be between the two marks on the oil container wall).
- If you use blocks of fat, cut them into pieces before placing them in the body.
- Set switch of the temperature controller to 140° (the red Indicator light comes on). To melt the fat needs roughly 8 minutes.
- Never attempt to melt fat in the basket.

2. Cooking

- Plug in the fryer; the indicator "POWER" comes on.
- Set the temperature controller to the desired temperature depending on what you are going to cook, the indicator "HEAT" comes on.
- When the indicator "HEAT" goes out (after approx. 5-7 minutes) the fryer has reached the corresponding temperature. Open the top lid.
- Attach the handle into basket.
- Put the food in the basket.
- Lower the basket into the oil slowly; watching the oil level and foam in order to keep them from reaching the fringe of the oil container confirming the oil level is appropriate. Detach the handle. Close the lid.
- When the food is cooked, turn anticlockwise the temperature controller to the position "OFF"; the indicator "HEAT" goes out. Unplug the fryer or shut the power socket; the indicator "POWER" goes out. Open the lid. Attach the handle to basket's support (at the top of the basket's body), raise the basket and drain the oil.
- When cooking, the temperature controller will heat or stop heating according to the set temperature; the "HEAT" indicator light will flicker.

Cleaning

- Unplug the appliance when cleaning.
- Clean the outside of the fryer and the lid with a damp cloth.
- Never use abrasive pads or alcohol.
- Detach the handle from the basket.
- Wash the basket with hot water or washing-up liquid. Rinse and dry carefully.
- Never immerse the appliance in water or wash it directly by water.

Tips

1.Oils and fats

- Always use oil and fats which can withstand high temperature.
- Do not mix different types of oil or fat.
- Change the oil or fat when it becomes brown after cooking.

2.Preparing the food

- Whatever the recipe used, the food must be perfectly dry: this will avoid overflowing and make the oil or fat last longer.
- When preparing potato-based food (chips, crisps, etc.), cut them up and then wash them in cold water to remove the starch. Dry them carefully. This will stop them sticking together.

3.Cooking

- Do not overfill the basket. This will cause the oil temperature dropping and make the food greasy.
- Do not keep the oil at high temperature for long periods. This will make it lose its properties.
- Set the temperature controller to the lowest temperature while waiting between two batches.
- Do not leave the cooked food in the basket in the draining position too long. The vapors could cause the food to lose its crispness and go soft.
- Frozen food can be cooked in the basket without being defrosted.

4.After cooking

- Oil or fat can be left in the fryer with its basket and lid on. It will not lose its properties.
- Change the fat or oil regularly, after approximately 20 batches.

Care and maintenance

1. Replacing the filter

- Detach the fence lid from the top lid.
- Remove the used filter.
- Clean the top lid, inner cover and fence lid with a damp cloth or sponge.
- Set a new filter.
- Set fence lid back.

2. Repairing:

- If there is any breakdown or damage, the appliance must be repaired by specialized people. Non-specialized people are not permitted to dismantle or repair the appliance.

Continental[®] Platinum

FREIDORA MANUAL DEL USUARIO



MODELO:
CP43219

PRECAUCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

POR FAVOR LEA LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR SU FREIDORA Y GUARDE LAS INSTRUCCIONES PARA FUTURA REFERENCIA.

- No toque partes calientes. Use las asas y perilla. Siempre permítale enfriarse antes de limpiar o remover la olla.
- Prevenga electrochoques, no sumerja el cordón, enchufe base en agua.
- Siempre desconecte el enchufe si no la va a usar o antes de limpiar o guardar.
- Supervise que el artefacto no sea usado por o cerca de niños.
- No coloque este aparato encima ni cerca de la estufa o del horno. Mantenga el electrodoméstico alejado de las paredes y cortinas.
- No deje el cordón en contacto con objetos calientes, ni colgando de la mesa, ni permita que se anude.
- Siempre apague el control de temperatura primero y desconecte el enchufe después.
- Este artículo es de uso doméstico solamente. No lo use para fines que no fue diseñado. No lo use a la intemperie.
- Mantenga los ingredientes refrigerados hasta el momento de cocinarlos en la freidora.
- Siempre descongele las carnes, aves o pescado antes de cocinarlos.

ENCHUFE POLARIZADO

Este artefacto electrodoméstico tiene un enchufe polarizado (una pata es más ancha que la otra). Como una característica de seguridad, este enchufe encajará en un tomacorriente polarizado solamente de una manera; si no entra totalmente, invierta el enchufe. Si tampoco entra, comuníquese con un electricista calificado. No intente modificar el enchufe de ninguna manera. Si el enchufe queda suelto en el tomacorriente de CA o si el tomacorriente se calienta, no use ese tomacorriente.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Este producto es solamente para uso familiar

Gracias por haber elegido este producto

Por favor lea las instrucciones detenidamente para conseguir los mejores resultados de su aparato.

CONSEJOS IMPORTANTES

Este producto genera calor y vapor durante su uso. Se debe tomar precauciones para prevenir el riesgo de quemaduras, incendios u otros daños a personas u objetos.

- No usar al aire libre.
 - No sumergir el enchufe, cable o unidad de freir en agua o cualquier otro líquido.
 - No dejar el cable colgando en los bordes de las mesas o barras, ni tocar superficies calientes.
 - Antes de conectar el aparato, por favor compruebe si el voltaje indicado en la parte inferior del aparato está en concordancia el voltaje de su casa.
 - Por favor situe el aparato y el enchufe accesible a la toma de corriente.
 - Cuando esté usando este aparato, asegure tener buena circulación de aire en el lugar donde esté usándolo.
 - No deje el producto inatendido durante su uso.
 - No use este producto para otro propósito diferente del que está diseñado.
- Atención: Este aparato debe estar sobre superficie firme.
- Mantenga este aparato fuera del alcance de los niños.
 - La toma de corriente usado debe estar en condordancia con el enchufe del aparato.
 - Asegure que el control de temperatura esté en la posición de “off” antes de enchufar. Después de enchufar en la toma de corriente, el indicador “POWER” se enciende, queriendo decir que el aparato está en funcionamiento. Si la temperatura usada excede del adecuado, el indicador “POWER” continuará encendido, queriendo decir que el aparato está aún muy caliente.
 - No calentar sin comida dentro.
 - No abrir la tapa mientras se frie.
 - La superficie está caliente mientras se frie. Nunca toque la freidora antes de que se enfríe para evitar escaldaduras.
 - Antes del primer uso, compruebe cuidadosamente que todas las partes del aparato esté en buenas condiciones. Si no, por favor contacte con el proveedor o fabricante. Nunca use este aparato si no está en buenas condiciones y no intente reparar el aparato defectuoso.

Usando la freidora

1.Introduciendo el aceite o la grasa

- Abra la tapa superior.
- Levante el cesto usando el mango.
- Invierta aproximadamente 1.1 litro de aceite o 0.7 Kg de grasa dura dentro del recipiente de la freidora (el nivel debe estar siempre entre las dos marcas en la pared del recipiente interior).
- Si usa bloques de grasa, córtelos en piezas pequeñas antes de colocarlas en el recipiente.
- Ponga el reloj del control de temperatura a 140°C. Para derretir la grasa se necesita aproximadamente 6 minutos.
- Nunca intente derretir la grasa en el cesto.

2.Cocinar

- Regule el control de temperatura a la deseada dependiendo de lo que vaya a cocer, el indicador “HEAT” se encenderá.
- Cuando el indicador “HEAT” se apague (después de aproximadamente 7-9 minu-

tos), la freidora habrá alcanzado la temperatura deseada. Quite la tapa superior.

- Ponga la comida dentro del cesto, patatas (250g), pescado (250g), gambas (200g), bistec (250g), muslo de pollo (300g).
- Descender el cesto en el aceite de manera despacio, observe el nivel del aceite y asegure que no sobrepase el nivel máximo de la freidora, cierre después con la tapa.
- Cuando la comida esté hecha, gire el control de temperatura en sentido contrario al de reloj hasta "OFF", el indicador "HEAT" se apagará. Abra la tapa, levante el cesto y escurie el aceite.
- Mientras la freidora está en funcionamiento, el control de temperatura puede estar encendido o apagado de acuerdo con la temperatura del aceite.

Limpieza

- Desenchufe el aparato cuando lo limpie.
- Limpie el exterior de la freidora y la tapa con un paño húmedo.
- Nunca use productos corrosivos ni alcohol.
- Separe el mango del cesto.
- Limpie el cesto con agua caliente o lavavajillas. Enjuáguelos y séquelos cuidadosamente.
- No sumerja el aparato en agua ni lo lave directamente con ella.

Consejos prácticos

1. Aceites y grasas

- Use siempre aceites y grasas que resistan temperaturas altas.
- No mezcle diferentes tipos de aceite o grasa.
- Cambie el aceite o grasa cuando se vuelvan marrón después de su uso.

2. Preparando la comida

- Cualquiera receta que sea, la comida debe estar perfectamente seca: esto evitará deramar el aceite o grasa y los hará durar más.

3. Cocinando

- No llene en exceso el cesto. Eso hará que la temperatura no sea el adecuado y la comida esté grasienta.
- No mantenga el aceite a altas temperaturas durante mucho tiempo, ya que le hará perder sus propiedades.
- Ajuste el control de temperatura al mínimo mientras acaba una comida y empiece con otra.
- No deje la comida frita en el cesto en posición para escurrir durante demasiado tiempo. Eso le hará menos crujiente.
- La comida congelada puede freirse en el cesto sin descongelarse antes.

4.Después de cocinar

- El aceite o grasa pueden dejarse en la freidora con el cesto y tapa. No perderá sus propiedades.
- Cambie la grasa o aceite regularmente, después de aproximadamente 20 usos.

Cuidado y mantenimiento

1.Cambiando el filtro

- Separe la tapa lateral de la tapa superior.
- Quite el filtro usado.
- Limpie la tapa superior, cubierta interior y tapa lateral con un paño húmedo o esponja.
- Coloque un nuevo filtro.
- Coloque la tapa lateral.

2.Reparaciones

- Si hubiera alguna rotura o daño, el aparato debe ser reparado por especialistas. Las personas no especialistas no están permitidas desmontar o reparar el aparato.